MÖVENPICK



Bourbon Vanille auf Tiramisu Mousse

Für 2 Personen brauchst du

MÖVENPICK Bourbon Vanille Eis

60 g Schlagsahne

40 g Mascarpone

10 g Amarettini

6 g Schokolade, Edel Bitter (80 %)

2 TL Puderzucker

40 ml starken Kaffee

Und so geht's:

1. Alles parat? Starken Kaffee kochen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit Amarettini mit einem Nudelholz grob zerbröseln.

3. Schokolade mit einem Messer raspeln.

4. Wenn der Kaffee abgekühlt ist, mit Mascarpone verrühren und zur Seite stellen.

5. Sahne mit Puderzucker steif schlagen.

6. Mascarpone-Kaffee-Mischung und zerbröselte Amarettinis in geschlagener Sahne unterheben.